

Urs Fehr

Rotweine



«Cuvée 4 » Fr.22.00

Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Pinotage, Merlot

Die fein abgestimmte Kombination dieser 4 edlen Traubensorten führt zu einem gehaltvollen Wein mit intensivem Fruchtbouquet, getragen vom Temperament und der Würze des Cabernet Sauvignon.

Passt zu: dunklem Fleisch, Lamm, Grilladen, grilliertem Fisch, Rauchfleisch, kräftigen Käsen.



Pinot Noir »» Fr.15.00 (75cl) Fr.9.80 (50cl)

Pinot Noir aus sechs verschiedenen Gemeinden; und obwohl es sich immer um dieselbe Traubensorte handelt, könnten die Unterschiede kaum grösser sein. Durch die Verwendung verschiedener Klone (Züchtungen) ergeben sich markante Differenzen, welche sich durch variierende Kelterungsmethoden noch verstärken lassen. Die heutigen Pinot Noirs sind selbst in weniger guten Jahren zumindest von mittlerem Gewicht und haben weiss Gott nichts mehr mit jenen leichten, säurebetonten und blassen „Landweinen“ von anno dazumal gemein, welche immer noch in den Köpfen einiger Weintrinker herumspuken. Sie haben an Kraft, Dichte und Volumen gewonnen und brauchen den Vergleich auch auf internationalem Parkett mit anderen Provenienzen nicht mehr zu scheuen.

Der Pinot Noir 2018 hat Gold erhalten beim Grand Pris du Vin Suisse 2019 !

- Flasche: 50 cl, 75 cl
- Herkunft: Ueken, Kaisten, Frick, Magden, Hornussen, Herznach, Oeschgen



Pinot Noir Auslese Fr.19.00

Aus unseren ältesten Rebbeständen und besten Qualitäten stammt die Auslese, welche mit speziell aufwändigen Kelterungsmethoden geadelt wird. Sie dient auch als Grundwein für den Barriqueausbau. Sehr dicht, kraftvoll und opulent. Ein regelmässiger „Winnertyp“ an internationalen Wettbewerben. **Unter anderem als Staatswein des Kantons Aargau 2007, Diplome d'Argent 2016 (Mondial des Pinots), Staatswein des Kanton Aargau 2019**



Merlot Fr.19.00

Seit bald 30 Jahren existieren in unserem Betrieb Merlotstöcke.

Waren es am Anfang nur Wenige, so ist die Fläche im Verlaufe der Jahre auf rund 25 Aren angewachsen.

Verschiedene Extraktionsverfahren sorgen für optimales Auslaugen der Beerenhäute, sodass ein Maximum an Bukett- und Aromastoffen resultiert. Eine zweimonatige Lagerung in gebrauchten Barriques verfeinert schlussendlich die anfänglich jugendlichen Tannine.



Pinotage Fr.19.00

Seit rund 60 Jahren ist diese Kreuzung von Pinot Noir x Cinsault eine der Hauptsorten Südafrikas. Erst seit wenigen Jahren darf er auch ausserhalb des Herkunftslandes angebaut werden. Im Rebberg Ueken stehen die ersten, noch unveredelten Reben in Europa.



Pinot Noir Barrique Fr.27.00

Schon 1983 begann die Geschichte des Barriqueausbaus in unserem Betrieb, so früh wie selten irgendwo in der Schweiz. Ein Teil unserer Auslese geniesst diese spezielle Ausbauart in zum Teil neuen und auch gebrauchten 225-Liter Holzfässern. Dabei nimmt der Wein Aromen und Gerbstoffe auf und reift langsam dank der durch das Holz moderat zutretenden Luft; gleichzeitig verdunstet ein erheblicher Teil des Weines durch das Holz hindurch, wodurch eine natürliche Aufkonzentration stattfindet. **Staatswein des Kantons Aargau 2013. Prix du Vin Suisse „Gold“ 2015. Diplome d'Argent 2016 (Mondial des Pinots), Goldmedaille Grand Prix Suisse 2016.**



Cabernet Sauvignon Merlot Barrique Fr.27.00

Als bekennende Bordeaux-Liebhaber pflanzten die beiden Gründer schon 1984 die Königin des Bordeaux in einem gemischten Satz mit rund 10% Merlot an. Im Verlaufe der letzten Jahre haben wir diesen Anteil auf rund einen Drittel angehoben. Das fortgeschrittene Alter der Reben, kombiniert mit neuen Erkenntnissen in der Kelterung lassen erstaunliche Resultate zu. Auch er wird während 12 Monaten im Barrique ausgebaut, um dem in der Jugend etwas hart und kantig wirkenden Cabernetanteil die nötige Reifezeit angedeihen zu lassen.



"Strohwein" Passum Fr.40.00

Die aufwändigste Art, einen Rotwein allerhöchster Dichte und Qualität zu keltern, stellt jene des Strohweines dar. Dabei werden Trauben von bester Qualität und Reife nach der Ernte ausgebreitet und langsam während vieler Wochen getrocknet. Fast die Hälfte des Gewichtes geht dabei verloren. Zurück bleiben rosinenartig eingetrocknete Trauben, welche in einer lange dauernden Gärung zu einem Wein erster Güte verarbeitet werden. Die wenigen Tropfen, welche nach der Pressung aus dem Presskorb rinnen, stellen ein Konzentrat dar, welches seinesgleichen sucht.